

## 新移民勤奮耐勞征服網民

呂茂正  
用心煮麵  
創出新天地

香港經濟不景，「韓式炸雞」、「九層海鮮鍋」等美食潮快來快去，反而是連鎖麵店站得住腳，打着價廉物美的旗幟，填飽港人一日三餐。無獨有偶，較知名的麵店皆以老闆頭像作招牌；其中一家連鎖麵店，商標字型抄足某快餐店，老闆的「軍佬」嘜頭兇神惡煞，宣傳手法肯定是「趕客級」。49歲的麵店東主呂茂正，呢稱「村村」，近期獲網民追捧為「新移民的驕傲」。雖然輸在外表，但他勝在勤奮耐勞，結果一夜間成了九十後的新典範。

香港人家 >>> 大公報記者 (文) 吳卓峰  
(圖) 林良堅/受訪者提供

呂茂正50歲未到，外表已飽歷滄桑。油亮發光的黝黑臉龐，一看就知道是典型「廚房佬」。當記者戴上「有色眼鏡」談及其相貌時，呂茂正聳一聳肩，然後自信的說：「我嘅外表、打扮，的確好難改變；但若透過人與人交流來改變你的觀感，我做得好。」難以想像商標嘜頭「口黑面黑」的呂茂正，可掬笑容竟然才是「生招牌」，再配合自信飽滿的煞食眼神，就是充滿男人味。

## 25歲拚命打工儲錢

不過，食客未及接觸呂茂正的真性情，卻已為其集團的店舖風格，嚇得大打退堂鼓。店面近似廚房多於食店，裝潢亦跟時代脫節，「後生仔的確追求（餐廳）氣氛情調，但做麵店唔同做西餐，更重要的是食物口味迎合顧客，其他裝修、衛生環境會慢慢轉變過來」。補充一點，很多網民也在爭論呂茂正「成功」將內地餐廳的經營風格，帶進香港，而且屹立不倒，成為熱話。

1992年正是香港飛黃騰達的「大時代」。陰差陽錯下，呂茂正於這年毅然來港，25歲「無人無物」，獨自扛起重昂房租、生活費，還要拚命儲錢，「當時除吃返鄉下過年過節，其餘時間都係工作；我嘅概念係：若要儲錢就要搏盡，心態上更要谷盡」。用上90後的講法，就是「Chur盡」，來港後家住鑽石山木屋區，先後當過日式餐廳雜工、侍應、地盤工人、木工，總之「邊度人工高就撈邊份」。

## 港大門外賣雞蛋仔

四年光景過去，呂茂正不甘打工，碰巧有同鄉在街頭叫賣雞蛋仔，於是他上前討教，學懂竅門再自造木頭車，1996年初嘗當老闆的滋味，在香港大學於薄扶林道的門外烘烤雞蛋仔。「雞蛋仔要做到外脆內軟先叫好食，但人家好多人都落少啖蛋漿，（雞蛋仔）入面無嘢，就跟食曲奇餅無分別」。

當時賣七元一底的雞蛋仔，足令呂茂正日賺逾千元。再儲錢兩年，1998年終捧着約30萬元積蓄，在深水埗福樂街創立「大家食」麵店，首日生意額有3000元，「當年牛腩手攪麵賣過十蚊一碗，油菜一碟三蚊！」他又憶述，2000年就在土瓜灣開設分店，至今分店數目有七間。

呂茂正「死慳死抵」，結果於31歲成功創業；反觀時下基層青年，要儲30萬元創業卻難過登天。「十幾年前，啲錢見使得多；加上當時向銀行借錢不難，只要證明到自己具工作能力，行業具競爭力就得。」

## 肯學肯捱終有所成

他寄語青年要憑個人能力，推高自己價值，「你未必可以改變社會潮流，但一定可以改變自己。如果想成功，就要盡量推高自己嘅收入，爭取更多機會同理存在感。」他再補充，「你係某崗位工作，就係你份工本身嘅價值；不過如果你肯學肯捱，帶動其他同事一齊努力工作嘅話，你嘅工作價值就會提高。」他舉例，參加飲



◀即使店面終於有新裝修，風格依然不甚鮮明，但呂茂正強調特色麵食才是店舖主打菜

「過山雞」及炸雞翼手攪麵

「村村住家鍋麵」

「皇牌炸醬撈麵」

## 呂茂正小檔案

姓名：	呂茂正
原名：	呂以村
年齡：	49歲
洋名：	King Long
籍貫：	廣東省海豐縣
來港日期：	1992年
現職：	「大家食」行政總裁
創立「大家食」年份：	1998年
撈手菜式：	手攪麵、過山雞
家庭：	已婚，育有三名兒女 。大女就讀中文大學三年級；二女中三；細仔小六



◀手持「飲食天王」獎座拍照時，呂茂正問：「我笑得好唔好睇呀？」

▶「口黑面黑」的呂茂正相信，對顧客來說笑容才是生招牌



▲十多年前的「大家食」深水埗北河街店，當時多款麵食都只賣十元一碗



▲深水埗福樂街店面，招牌及玻璃都有呂茂正「嘜頭」

## 做麵檔最緊要光猛衛生

或許很多人認為，「大家食」裝潢落伍、僱用「姨級」員工、「軍佬」品牌嚇人等；但呂茂正反駁，這些「指控」不一定是食店的致命傷，「做得麵檔，最緊要光猛、衛生，呢啲（對客人來說）係無所遁形嘅；加上食物美味，就可以吸引客人返轉頭幫襯」，他豪言：「至少我有信心，話畀客人知自己（食品）係得嘅，呢個係對客人嘅承擔。」

## 趁租金回落 擴展版圖

近期呂茂正嘗試扭轉店舖的「驚人」形象，數月前在彌敦道開設的新店，店面比以往更光猛，環境衛生企理，而牆壁上青色及黃色作主調，明顯又是模仿其他麵店的裝潢，橋段一成不變，「店面色調談不上專利，多數酒樓風格都是紅紅黃黃

啦，那麼現代麵檔都要有一套黃黃綠綠的色彩，方便客人認得呢間舖頭就係麵店」。呂茂正強調，無意跟雲南米線「爭生意」，「人地主打米線，我哋賣特色麵食，客路未必一樣。」

在彌敦道掙扎求存並不容易，大街兩旁充斥金鋪藥房，舖租高昂；生意一不留神就蝕到「滿江紅」，「彌敦道夠旺、多人行（經），可以畀更多人知道自家品牌，亦吸引多啲遊客生意。」呂茂正透露，新店月租約20萬元，比兩年前動輒40萬元以上起跳，已經回落五成，機緣巧合令他「膽粗粗」擴展經營。不過他承認，租金雖下滑，但人工、食材及水電等支出仍大，經營壓力「一直都有」。

相比其他連鎖粉麵店及日式零食店，其集團的擴充規模不及同業，分店數來數

去只有七間，呂茂正不以為然，「嗰啲舖頭絕對係（開到）失咗分寸，唔通為咗生意，碗麵可以煮得生啲、滾得快啲？做生意一定要係自己控制範圍之內，畀客人一個交代，亦係對自己負責任。」

## 為員工健康 縮短時間

以往「大家食」是全日24小時營業，但近年分店多已縮短營業時間為「朝七晚一」，呂茂正說是基於員工角度考慮，「賺少啲（錢）唔緊要，但眼見（夜班）員工健康差咗就好心痛；而家人工要出到至少47蚊一個鐘，加埋其他福利，先可以留住肯肯捱嘅員工，願意為公司搵食。」他呷一口熱茶後再說，「食材係中央採購，成本唔算貴；所以員工出糧可以『大份啲』，畀佢地感受到辛勞得來嘅回報。」

## 認為激進示威嚇走遊客

經濟不景，呂茂正認為或多或少與本地兩極的政治環境有關。他搖一搖頭：「香港人嘅示威手法過激，激到（內地）遊客去晒韓國、日本，無謂嘅爭拗只會令香港愈來愈窮。」記者追問誰令香港愈來愈窮，他淡然道：「政客做過乜嘢，我唔敢胡亂評價，只係希望香港穩定繁榮。我嗰度任咗廿幾年，真係有感情嘅。」

呂茂正憶述，90年代初來港時，

覺得香港人做事好有責任心，充滿拚勁，效率極高。「我好感恩香港帶畀我嘅生活，嗰度創業、嗰度工作，係好滿足嘅。」

呂茂正在香港落地生根，與妻子育有三名兒女，他說：「即係我而家嘅香港生活，但無論我去到邊度，都依然係中國人，呢個係屬於大家嘅根。何必因為社會問題，硬要區分你我呢？」



◀呂茂正說，食物美味，客人就會再幫襯

▲員工友人為呂茂正慶祝生日